

ACIDO LACTICO

Acidificante de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

El **Ácido láctico** (E-270) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Resulta alternativa al ácido tartárico para acidificar mostos y vinos. Las características son las siguientes:

- Rinde de manera más eficaz en el incremento de la acidez total, debido a la mayor solubilidad de sus sales con el potasio.
- Su adición provoca una ligera caída del pH, aunque menor que mediante la utilización de ácido tartárico y siempre predecible.
- Confiere a los vinos una estabilidad química y microbiológica, además de una mejora de sus cualidades organolépticas.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.
- El ácido láctico adicionado en mostos y vinos se mantiene después de la estabilización por frío, pudiendo incluso adicionarse momentos previos al embotellado, sin producir problemas de precipitación en botella.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.
- Previo al embotellado de vinos blancos, rosados y tintos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **Ácido láctico** aporta sensaciones de redondez y suavidad, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, favorece la formación de ésteres del láctico como lactato de etilo e isoamilo que son importantes contribuyentes al bouquet del vino.

COMPOSICIÓN

Ácido láctico de origen natural obtenido por fermentación láctica de azúcares.

DOSIS

1,26 ml/l de Ácido láctico incrementa la acidez de un vino en **1 g/l expresado en ácido tartárico**.

ATENCIÓN: la acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.

MODO DE EMPLEO

Ácido láctico se utiliza directamente sobre el mosto o vino, asegurando su homogeneidad.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Forma isomérica	L (+)
Riqueza en L(+) [%]	79,5 - 80,5
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Cloruros [g/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente amarillento.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.